



Hovězí na houbách

Ingredience

hovězí maso: **400 g**
červená cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
sádlo: **1 PL**
sušené houby - hrst: **1 ks**
ocet balsamico: **1 PL**
bobkový list: **2 ks**
čerstvý tymián - snítka: **1 ks**
sůl
pepř
petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci rozpálíme sádlo a z obou stran opečeme naprudko plátky masa. Maso odložíme do tepla a na stejnou pánev přidáme cibuli a osmažíme dotmava....

Hovězí na houbách - recept

V hrnci rozpálíme sádlo a z obou stran opečeme naprudko plátky masa. Maso odložíme do tepla a na

stejnou pánev přidáme cibuli a osmažíme dotmava. Ochutíme rozdrčeným česnekem, bobkovým listem, tymiánem a necháme prohřát. Přidáme maso, houby, balsamico, sůl a pepř. Takto připravené maso zalejeme horkým vývarem nebo vodou a přikryté dusíme na mírné teplotě 2 - 3 hodiny. Nakonec vybereme bobkové listy, zredukujeme omáčku a dosolíme a dopepříme podle chuti. Posypeme čerstvou petrželkou.

Hovězí na houbách se většinou podává s rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí